

AGENT DE RESTAURATION

- DURÉE**
- 8 semaines de préparatoire et 31 semaines de formation.
 - 875 heures en centre (25 semaines) et 546 h en entreprises (14 semaines).

- TITRE**
- *Agent de Restauration* – Niveau V - Titre professionnel du Ministère Chargé de l'Emploi.

INTITULÉ DES POSTES

- Employé polyvalent de restauration (13221).
- Aide cuisine (13211).
- Employé de café, bar, brasserie (13311).

SECTEURS D' ACTIVITÉS

- Restauration sociale et commerciale.
- Restaurant d'entreprise, scolaire, hospitalier et les cafétérias.
- Chaînes de restauration ou à thèmes.

CONDITIONS GÉNÉRALES D' EXERCICE

- Le métier s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec des coupures.
- Il s'exerce éventuellement les dimanches et jours fériés.
- Il peut être soumis à des périodes d'activité soutenue (coup de feu).

CONDITIONS D' ACCÈS À LA FORMATION

- *Orientation sur décision M.D.P.H.*
- Niveau 6^e/5^e ou C.A.P., ou équivalent.

CONTENU, OBJECTIFS et METHODES PÉDAGOGIQUES (voir au dos)

ASPECTS FONCTIONNELS ET MÉDICAUX

- L'emploi implique la station debout et de fréquentes allées et venues.
- Il nécessite :
 - les manutentions légères,
 - le travail en équipe,
 - une bonne résistance à la fatigue.

CONTACTS CRP

Formateur : Eric AUFFRAY : 03 21 89 07 34.
Service Admissions : 03 21 89 07 36.



Centre La Mollière
Préorientation et rééducation professionnelle
19/21 Boulevard de Paris - BP39 - 62601 Berck sur Mer cedex
Courriel : contact@crplamolliere.fr
Site : www.centre-la-molliere.com



Centre La Mollière
Berck sur Mer

AGENT DE RESTAURATION

OBJECTIFS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (P.C.A.).
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service.
- Réaliser le lavage à la main de la «batterie» de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.
- Préparer à l'obtention du Titre Professionnel (au 20/10/2009).
- Préparer à la Certification de Compétences Professionnelles.

MÉTHODES

- 12 place. Entrée par groupe de 6 bénéficiaires. 2 groupes par an.
- Evaluations en cours de formation (E.C.F.) et progression individuelle adaptée.
- Suivi individuel trimestriel par l'équipe pluriprofessionnelle.
- Evaluation finale (session de validation) par des professionnels habilités portant sur les résultats des E.C.F., sur le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (D.S.P.P.), sur les observations faites au cours de l'épreuve pratique finale, sur les explications sur les manières de faire, sur la façon de procéder dans des situations variées, sur la connaissance du métier.

CONTENU DE LA FORMATION

- 1) Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts :
 - Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
 - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.

- 2) Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (P.C.A.) :
 - Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance (P.C.A.).
 - Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste de grillade.
- 3) Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service :
 - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
 - Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds.
 - Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement.
- 4) Réaliser le lavage à la main de la «batterie» de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle :
 - Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle self-service en respectant l'intimité des clients.
 - Récurer et laver à la main la «batterie» de cuisine.
 - Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

MOYENS MIS A DISPOSITION

- Bureau du formateur.
- Salle de Cours Théoriques.
- Restaurant.
- Libre service.
- Cuisine avec matériel pour cuisson.
- Matériel pour légumerie et préparations froides.
- Module Nettoyage.